

Q/KJX

昆明市宜良佳熹食品厂企业标准

Q/KJX 0001 S—2022

腌腊肉制品（骨头参）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010225 S-2022

备案日期: 2022 年 06 月 15 日

2022 - 06 - 13 发布

2022 - 06 - 15 实施

昆明市宜良佳熹食品厂

发布

前 言

我厂生产的腌腊肉制品（骨头参）是以鲜（冻）猪肉、猪脊骨、畜禽肉、畜禽骨为主要原料，添加或不添加食盐、味精、辣椒、香辛料、食品添加剂等辅料，经原料预处理、粉碎、搅拌、腌制、熟制（或不熟制）、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明市宜良嘉熹食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李猛强。

省食品
号: 53
日期:

腌腊肉制品（骨头参）

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品（骨头参）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、猪脊骨、畜禽肉、畜禽骨为主要原料，添加或不添加食盐、味精、辣椒、香辛料、食品添加剂等辅料。经原料预处理、粉碎、搅拌、腌制、熟制（或不熟制）、包装等工艺加工制成的腌腊肉制品（骨头参）。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

根据生产加工工艺不同分为：即食类产品、非即食类产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）畜、禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.5 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品固有的正常色泽，表面有光泽。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
组织形态	具有该产品固应有的组织形态。	
滋味和气味	具有相应产品固有的滋味和气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合GB 2730的规定。

4.4 污染物限量

应符合GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 微生物限量(限即食类产品)

4.5.1 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 腌腊肉制品的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于20kg，每批次抽样样品数量为4kg（不少于4个包装），样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；

- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时；

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有一项不符合本标准要求时，允许从用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

五、本单位在提交新办备案资料前，已将企业标准文本、编制说明对外公示，公示期为 2022 年 6 月 1 日至 2022 年 6 月 8 日。

昆明市宜良佳熹食品厂

备案单位（盖章）

2022年06月08日

李猛强

备案单位主要负责人（签字）

2022年06月08日